

Enrollado de Embutido con Mostaza con Miel

Sirve: 100 Porciones

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Mostaza	2 lbs	1 cuarto gl
Mayonesa baja en grasa	3 lbs 8 oz	1 cuarto gl 2 tzas
Miel	1 lb 4oz	1 1/4 tza
Pavo rostizado, rebanadas finas	6 lbs 4 oz	
Jamón, rebanadas finas	3 lbs 2 oz	
Queso blanco reducido en grasa, rallado	6 lbs 4 oz	

Preparación

1. Mezcle la mostaza, mayonesa baja en grasa y miel. Déjelo enfriar toda la noche. Resérvelo para el paso 3.
2. Ponga las tortillas al vapor por 3 minutos hasta que estén calientes O póngalas en un calentador para prevenir que las tortillas se rompan cuando se doblen.
3. Esparza 1 oz (2 cucharadas) de la mezcla de mostaza y miel en cada tortilla.
4. Arregle 1 oz del pavo y ½ oz del jamón en cada tortilla y espolvoree con 1 oz de queso.
5. Lave y quítele el corazón al tomate. No los pele.
6. Corte en rebanadas finas, aproximadamente ¼" (7 a 9 rebanadas de tomate).
7. Ponga encima de la carne y el queso, 1 hoja de lechuga y 2 rebanadas de tomate.
8. Doble la parte de arriba y de abajo de la tortilla hacia el

centro. Empezando por los lados, enrolle la tortilla hasta que no se pueda ver el contenido.

9. Corte diagonalmente por la mitad.
0. Ponga cada mitad, con el lado donde la unió hacia abajo en una bandeja. PCC: Mantenga a 41°F o más bajo antes y durante el servicio.